



KEFIRKO CHEESE MAKER – FAQ



Dieses geniale Käsezubereiter-Set mit praktischem Zubehör der slowenischen Firma KEFIRKO eignet sich sowohl für die Frischkäse-Herstellung aus Milch oder Kefirmilch, für griechisches Yoghurt, als auch für das gewinnen von Mandelmilch (Nussmilch) und vielem mehr..

KEFIRKO legt eine kleine Broschüre mit leckeren Käse Rezepten für den Cheese Maker bei. Sie lernen u.a. Kefirkäse, Frischkäse, Ricotta, Hüttenkäse, Griechischer Joghurt, Sauerteigbrot mit Kefir und Molke und viele daraus folgende Rezepte von süß bis pikant kennen.

Das Material des Käsebereiters besteht aus hochwertigem Glas und BPA-freiem Kunststoff. Alle Teile funktionieren ohne Strom und sind funktional optimal aufeinander abgestimmt.

KEFIRKÄSE SELBST HERSTELLEN

Mit dem Cheese Maker können Sie ganz einfach Kefir-Käse oder andere Käsesorten (inkl. veganem Frischkäse) zubereiten. Das einzigartige Design ermöglicht es Ihnen, die gewählte Milch einfach und schnell von der Molke zu trennen. Die Molke wird durch das Sieb gesiebt und bleibt im Glasgefäß, währenddessen Sie im Sieb frischen, cremigen Käse erhalten. Kefir-Frischkäse hat alle Eigenschaften von Frischkäse und verfügt zusätzlich über die Vorteile lebender Kulturen, die aus der Fermentation entstehen.

SCHRITT 1

Gießen Sie den Kefir in den Netzkorb des KEFIRKO Käsebereiters. Sie können, je nach Glasgröße, 6dl bis 1 Liter bereits vorbereiteten Milchkefir einfüllen. Mit dem oberen Deckel abdecken – nicht fest verschließen, um die Luftzirkulation zu ermöglichen und um zu verhindern, dass kleine Schwebestoffe sowie Fliegen auf dem Kefir-Käse landen.

SCHRITT 2

Stellen Sie den KEFIRKO Käsebereiter in den Kühlschrank, um eine weitere Gärung zu verhindern, respektive zu verlangsamen. Lassen Sie den Käse ausreichend lange abseihen und erreichen Sie die gewünschte Dicke. Beim Abseihen kann es vorkommen, dass etwas Käse am Rand des Rings antrocknet, den Sie ganz einfach mit dem Löffel reinigen können.

SCHRITT 3

Nehmen Sie den KEFIRKO Käsebereiter aus dem Kühlschrank und öffnen Sie den oberen Deckel. (Sie können an dieser Stelle die Druckfeder verwenden, um den Käse härter zu machen.) Schrauben Sie den Ring ab und nehmen Sie ihn zusammen mit dem Gitterkorb ab. Nutzen Sie den oberen Deckel als Ablage für den Gitterkorb und lassen Sie den Ring nach unten fallen. Nehmen Sie den Gitterkorb und drehen Sie ihn über den Teller, um den Käse herauszunehmen.

SCHRITT 4

Der Käse ist nun zum Verzehr oder zur Verwendung in den Rezepten bereit. Aromatisieren Sie Ihren Käse, indem Sie trockenes oder frisches Obst, Nüsse, Kräuter oder Gewürze Ihrer Wahl hinzufügen. Wählen Sie die Zutaten und bereiten Sie den Frischkäse ganz nach Ihrem Geschmack zu.

Je länger der Käse im Sieb bleibt, desto härter der Käse. Der Härtegrad und die Konsistenz Ihres Käses hängt zudem von den verwendeten Zutaten und der Temperatur ab.

WAS BRAUCHE ICH, UM KEFIR-KÄSE ZU MACHEN?

Um Kefir-Käse zuzubereiten, benötigen Sie bereits hergestellten Milchkefir. Sie können den KEFIRKO-Käsebereiter, ein Küchengerät zur Zubereitung von hausgemachtem Kefir-Käse, hierzu perfekt verwenden. Dieser enthält einen Netzkorb, in dem der Kefir abgeseiht wird. KEFIRKO hat diesen so konzipiert, dass ein langsames Abseihen erfolgt, um sicherzustellen, dass die Feststoffe im Korb verbleiben und gleichzeitig die Molke herausgeseiht wird. Der Netzkorb ist am Glasgefäß mit Ring so befestigt, dass das Auffangen der austretenden Flüssigkeit im Glas möglich wird.

WELCHE KÄSEARTEN KANN ICH MIT DEM KEFIRKO-KÄSEHERSTELLER ZUBEREITEN?

Mit dem KEFIRKO Cheese Maker können Sie eine Vielzahl von Käsesorten herstellen. Das Küchengerät wurde zwar für die Zubereitung von Kefir-Käse entwickelt, aber Sie können damit auch viele andere Käsesorten zubereiten. Mit diesem innovativen Gerät ist es ganz einfach, Hüttenkäse, Mozzarella, Mascarpone, Ricotta und andere Käsesorten herzustellen. Ein deutschsprachiges Rezeptbüchlein liegt im Lieferumfang des KEFIRKO Cheese Makers bei!

BRAUCHE ICH LAB ODER ANDERE KÄSEVORBEREITER?

Für die Zubereitung von Kefir-Frischkäse benötigen Sie keine Zusatzstoffe, Lab oder Käsestarter. Wenn Sie hingegen andere Käsesorten zubereiten möchten, müssen Sie die verwendete Milch (auch Pflanzenmilch) zuerst kultivieren, normalerweise geschieht dies mit Hilfe von Lab, Zitronensaft usw.

WIE LANGE DAUERT DIE ZUBEREITUNG VON KEFIR-KÄSE?

Wenn Sie Kefirkäse von Grund auf herstellen, müssen Sie zuerst auch den Milchkefir vorrätig haben. Wir haben hierzu ebenfalls von KEFIRKO das ideale Milchkefir Glasset. Es dauert 12–24 Stunden, bis Kefir fermentiert. Dann seihen Sie den Kefir ab, Sie können ihn direkt im KEFIRKO-Käsebereiter abseihen. Außerdem kommt es darauf an, welche Konsistenz Sie für Ihren Kefir-Käse wünschen. Je länger der Käse im Sieb bleibt, desto härter der Käse. Der Härtegrad und die Konsistenz Ihres Käses hängt ausserdem von den verwendeten Zutaten und der Temperatur ab. Hierbei gilt folgendes:

- Wenige Stunden für dicken Kefir, der für Dips verwendet werden kann.
- Über Nacht für Frischkäse
- 1-2 Tage für halbharten Käse

BEI WELCHER TEMPERATUR WIRD KEFIR-KÄSE HERGESTELLT?

Wir empfehlen, Kefir-Käse an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank herzustellen, um die weitere Fermentation des Kefirs zu stoppen/zu verlangsamen. Wenn Sie hingegen einen eher säuerlichen/fermentierten Geschmack des Käses bevorzugen, können Sie ihn bei Zimmertemperatur abseihen lassen.

WIE IST DER GESCHMACK UND GERUCH VON KEFIR-KÄSE?

Kefir-Käse ist in seiner Konsistenz dem normalen Weichkäse sehr ähnlich. Ebenso hat es einen etwas säuerlicheren Geschmack als Kefir. Auch der Geruch des Kefir-Käses ist leicht hefig und kefirartig.

WIEVIEL KÄSE BEKOMME ICH IM KEFIRKO-KÄSEHERSTELLER?

Sie können 100–200 g Kefir-Käse in einem kleinen Glas (848ml) mit 6dl Milchkefir und 200–400 g Käse in einem großen Glas (1400ml) mit einem Liter Milchkefir zubereiten.

In unserem Schweizer Online-Shop finden Sie alle KEFIRKO Fermentiergläser mit Zubehör zur Herstellung von Milchkefir, Frischkäse, Wasserkefir, Kombucha etc.

Bezugsquelle:

AQUA NATURA GmbH
Spitzi 10,
8716 Schmerikon

Tel: +41 (0)55 556 89 52 / Mail: info@aquanatura.ch

Wir beraten Sie gerne!

www.aquanatura.ch